



CASACASTAGNA  
1620  
LAGO DI MERGOZZO



## M E N U

Casa Castagna 1620:  
Il gusto della storia,  
l'accoglienza del Lago

## Aus dem Grottino

KLEINE GENÜSSE Käse aus unserem Grottino, traditionelle  
Wurstwaren, Gemüse in Öl (empfohlen für 2 Personen)

30€

CULATELLO VON ZIBELLO DOP 24 Monate und Alpbutter

20€

UNSERE KÄSE Auswahl von 6 Käse, Trockenfrüchten  
und Honig

18€

RACLETTE MIT KÄSE aus dem Val Vigezzo, Speck vom  
Maso Pretzhof, Bergkartoffeln und Senf

24€

SARDELLEN, Briochebrot und Alpbutter

14€



## Vorspeise

WIE EIN OSSOBUCO, Tartar vom Fassonarind,  
traditionelle Tartrà, seine Soße und gremolada

19€

WEISSER SPARGEL, im Heu gegart, mit  
Hollandaise-Sauce und Dattedessig,

Pollen

18€

FORELLE, Jodsoße, Amarant, Bohnensprossen-Kresse-Salat

20€

## Erster Gänge

HAUSGEMACHTE CANNELLONI, Ricotta, Bärlauch,  
Perlhuhn-Ragout, Zucchini-Soße

20€

CARNAROLI-REIS, Erinnerung an Minestrone  
im Frühling und schwarzem Trüffel

20€

OFFENE RAVIOLO, mit Störcreme,  
knackigen Erbsen und Himbeer-

Gazpacho

20€

## Hauptgerichte

KALBSBACKE, Knollensellerie-Remoulade und grüne  
Bagnetto-Sauce

24€

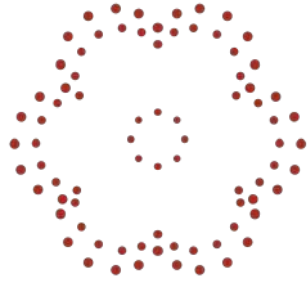
WIE EIN WELLINGTON, Cardoncello-Pilz in Kruste  
und Sauce aus Maisbraten

24€

SAIBLING Anna-Kartoffel, Bouillabaisse aus dem See  
und knusprige Haut

26€





## Degustationsmenü

EINMANN AUSDENMARKENAM SEE  
Die Herkunft des Küchenchefs und seine Leidenschaft  
verbinden sich mit der piemontesischen Tradition

MAKRELE, Paté aus weißem Fleisch,  
gebratene Zwiebelsauce und Crodino  
20€

FUSILLONE PASTA, Kalbsbries und  
Carpaccio aus roten Garnelen  
24€

MARENCO-FISCH, Bisque aus Flusskrebse  
und Tomaten, Eierpüree, Shiitake-Pilze  
28€

FRANGIPANE MIT HEIDELBEEREN Gianduia-  
Mousse und Varnelli-Granita  
12€

**MENÜ PREIS: 70€**

Die Gerichte des Degustationsmenüs können  
auch einzeln bestellt werden.

